



ENJOY LIFE

vol. 124

こんにちは(／・ω・)／エンジョイライフです！

熱くなり夏が本格化してきましたが、いかがお過ごしでしょうか？

日差しがますます強くなり、すっかり夏らしい気候になってきましたね

この時期になると花火大会、夏祭りなどわくわくするイベントが沢山ありますね！

ですが、暑い日が続くので体調にはくれぐれも気をつけてくださいね

夏のおすすめお菓子作りを紹介！

お菓子作りの魅力♪

お菓子作りの魅力は何といつても自分で作る！といった点ですよね！砂糖や卵、小麦粉も単体で食べるとそんなにピンとは来ないですよね。それが自分の手によっておいしいお菓子へ変わる所が面白いですよね！また、そのお菓子で一緒に作ったり、食べてくれる人がいるからお菓子作りはやめられませんね！皆様も、ぜひお休みのちょっと空いた時間などにお菓子作りを！！

と思い今月はお菓子作りを紹介していきたいと思います！

簡単！コーヒーゼリー

材料 4個分

- | | |
|--------------------|----------|
| ・インスタントコーヒー5g | ・水300cc |
| ・砂糖20g | ・粉ゼラチン5g |
| ・水(ゼラチン用)大さじ1と1/2杯 | |



作り方

- 1鍋に水、砂糖、インスタントコーヒーを入れて火にかけ、かき混ぜながら沸騰直前まで温めます。
- 2火を止め、ゼラチンを加えて混ぜ合わせます。ゼラチンが溶け切ったら、氷水に当てて粗熱を取ります。
- 3グラスに流し入れ、冷蔵庫で1時間冷やしたらできあがりです。お好みで生クリームのせて召し上がれ！

夏にぴったりテラミス風アイス

材料 2～3人分

- | | |
|-----------|------------------|
| ・プリン2個 | ・クリームチーズ150g |
| ・ビスケット12枚 | ・インスタントコーヒー小さじ1杯 |
| ・熱湯30cc | ・ココアパウダー適量 |



下ごしらえ

- 1 クリームチーズは室温に戻します。
- 2 ビスケットは粗く碎きます。
- 3 インスタントコーヒーは熱湯で溶かします。

作り方

- 1ボウルにプリンをうつし、カラメル部分をスプーンでくい取ります。
- 2プリンを崩して、クリームチーズを加えてなめらかになるまで混ぜ合わせます。
- 3熱湯で溶かしたコーヒーにカラメル部分を加えて混ぜ合わせ、シロップを作ります。
- 4容器にビスケットを入れ、③のシロップをうち、②を入れます。
- これをもう1度繰り返し、冷蔵庫で2～3時間ほど冷やし固めます
- 5ココアパウダーをふりかけて完成です。